

Domaine Patrick Baudouin - Anjou Blanc La Fresnaye - 2015



Président du syndicat de l'Anjou Blanc, principal artisan d'une possible reconnaissance par l'INAO de crus dans les blancs secs angevins, Patrick Baudouin fait partie de cette poignée de viticulteurs qui ont œuvré sans relâche pour montrer que les coteaux de schistes qui bordent le Layon pouvaient aussi donner de grands blancs secs. La preuve par le vin, avec ce très bel Anjou La Fresnaye 2015, au profil singulier, à la fois pur, sensuel et énergique.

Dans cette parcelle plantée au début des années 1980, le chenin s'exprime sur un terroir original : au socle de schistes anciens se mêlent ici des calcaires dégradés issus d'une fine veine calcaire du devonien toute proche. Bien sûr, comme ailleurs au Domaine, la vigne est travaillée selon les méthodes biologiques et bio-dynamiques, afin de préserver l'écosystème naturel qui protège la vigne et contribue à lui donner vitalité et identité.

En 2015, Patrick Baudouin, l'expérience aidant, n'est absolument pas tombé dans le piège d'un millésime chaud et solaire : par une observation de tous les instants, il a su récolter un raisin à son optimum de maturité pour être vinifié en sec. Après une fermentation naturelle, sur levures indigènes, le vin est ensuite élevé en fûts bourguignons, sans bois neuf : il s'agit ici de révéler la complexité du vin sans jamais le dénaturer.

Mission brillamment accomplie avec cet Anjou La Fresnaye qui se déploie lentement mais sûrement, au nez comme en bouche, offrant des arômes de fruits secs torréfiés, de praline, de sésame mais aussi de fleurs blanches, lys en tête. Le fruit est omniprésent, entre pomme, coing, pêche et orange, le sol aussi, s'exprimant dans cette fine texture saline et épicée. On aime ces saveurs végétales subtiles et complexes (herbes fines, fenouil...) mais aussi cette touche acidulée qui s'intègre parfaitement à l'ensemble. On aime l'énergie que le vin dégage en bouche. On aime sa finale à la fois nourrissante, droite et longue. Indiscutablement, on aime ce vin !

Domaine Patrick Baudouin - Anjou Blanc La Fresnaye - 2015



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Complet : fruits secs torréfiés, praline, sésame, fleurs blanches, lys en tête. Pomme, coing, pêche et orange, saveurs végétales subtiles et complexes (herbes fines, fenouil...).

Bouche : Belle texture fine et légèrement saline, belle finale nourrissante, droite avec une touche acidulée qui maintient une agréable sensation de fraîcheur.

Accords mets-vins : Saumon ou anguille fumée. Salade de chair de crabe. Poisson grillé ou poché. Boudin blanc. Chèvre frais.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille
(1/2 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Anjou blanc

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique